大阪ガスビルサービスセンター・支社所在地および電話番号

大阪支社	〒550 大阪市西区千代崎3－2－95	TEL(06) 586-3200
南部支社	〒590 堺市住吉橋町2－2－19	TEL(0722)38-1131
北部支社	〒569 高槻市藤の里町39－6	TEL(0726)71-0361
東部支社	〒578 東大阪市稲葉2－3－17	TEL(0729)62-1131
兵庫支社	〒650 神戸市中央区東川崎町1－8－2	TEL(078)360-3100
京都支社	〒600 京都市下京区中堂寺粟田町1	TEL(075)311-7381
奈良支社	〒631 奈良市学園北2－4－1	TEL(0742)44-1111
和歌山支社	〒640 和歌山市本町1－5	TEL(0734)31-2481
兵庫西支社	〒670 姫路市神屋町4－8	TEL(0792)85-2221
豊岡支社	〒668 豊岡市三坂町6－57	TEL(0796)23-2221
滋賀支社	〒525 草津市西大路町5－24	TEL(0775)62-5311
滋賀東支社	〒522 彦根市大東町12－11	TEL(0749)22-3131
長浜営業センター	〒526 長浜市南呉服町3－4	TEL(0749)62-7171
本社・ガスビルサービスセンター	〒541 大阪市中央区平野町4－1－2	TEL(06) 202-2221

大阪ガス株式会社

おねがい ガスくさいときは、ガス栓を閉め、窓を全開にしてから(火気に注意して)大阪ガス支社、サービスセンターにご連絡ください。

P103・06200(00)

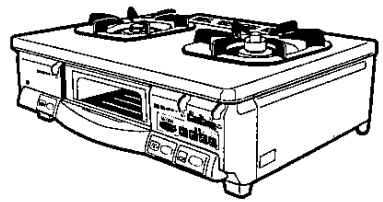
ガステーブル

取扱説明書

10-642型・10-643型

形式名　GC-R361AL・GC-R361AR

このたびは、大阪ガスのガステーブルをお買上げいただきまして、まことにありがとうございました。
別添の保証書とともに、この「取扱説明書」を大切に保存してください。



もくじ　ページ

特　長……1
各部のなまえ……2
機器の組立て……5
必ずお守りください……7
使いかた……11
・点火・消火のしかた……11
・グリルを使うとき……12
・自動加熱……13
・おこのみ加熱……15
上手な使いかた……16
点検・手入れ……21
長期間使用しない場合……24
乾電池について……24
故障かな？……25
仕様と外形寸法図……28
アフターサービス……29
別売部品のご紹介……29

この機器は「天ぷら油過熱防止機能」付きで、乾電池で動作します。乾電池の入れかたを誤ったり、乾電池が消耗すると、この機能は動作しません。乾電池を専用の電池ケースに正しく入れてお使いください。(6ページ参照)

大阪ガス

ご使用まえに、必ずこの取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
なお、ご不明な点があればお買上げの販売店または大阪ガス支社にお問い合わせください。

特長

チャオバーナーは右側と左側の機器があります。
この説明書はチャオバーナー左側の機器(10-642)で説明しています。

温度センサーで安全・便利（標準バーナー）

天ぷら油過熱防止機能……油の温度が高くなりすぎると自動消火
（標準バーナー）
グリル安全タイマー……忘れていても15分で自動消火

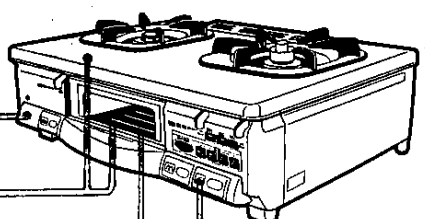
魚の種類と数量を合わせて点火すればあとはおまかせ

オートグリル……魚の大きさを判断して自動的に焼き上げる両面焼きグリル。焼き上がり具合を何度ものぞきこむわずらわしさを解消。
焼け具合調節キー(強め／弱めキー)でお好みに合わせた焼き加減。(おこのみ加熱もできます。)

オイルコート焼網…魚など調理物のこびりつきをおさえるお手入れの簡単な焼網。

乾電池使用

単一形乾電池4個でオートグリル、コンロの温度センサーを制御



手入れ簡単

フッ素樹脂加工のトッププレート
オイルコートの焼網はこびりつきにくく、お手入れが簡単

ウインクサイン

点火、消火はワンプッシュ
使用状態が一目でわかるウインクサインを内蔵

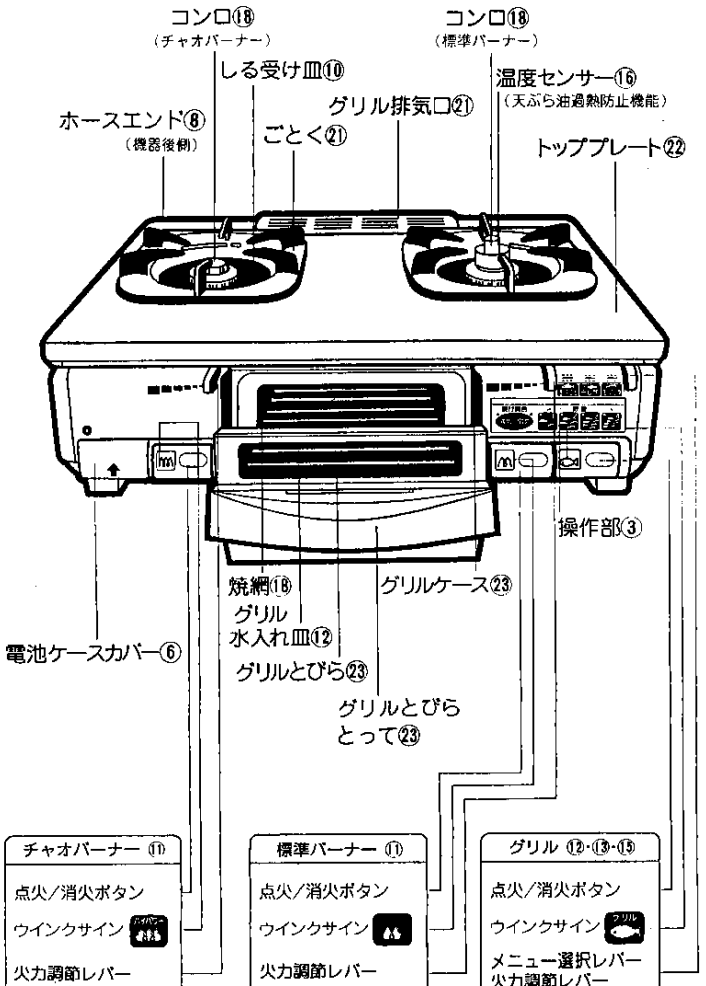
グリル安全タイマー

忘れていても15分で自動消火

各部のなまえ

○内の数字は説明しているページを示しています。

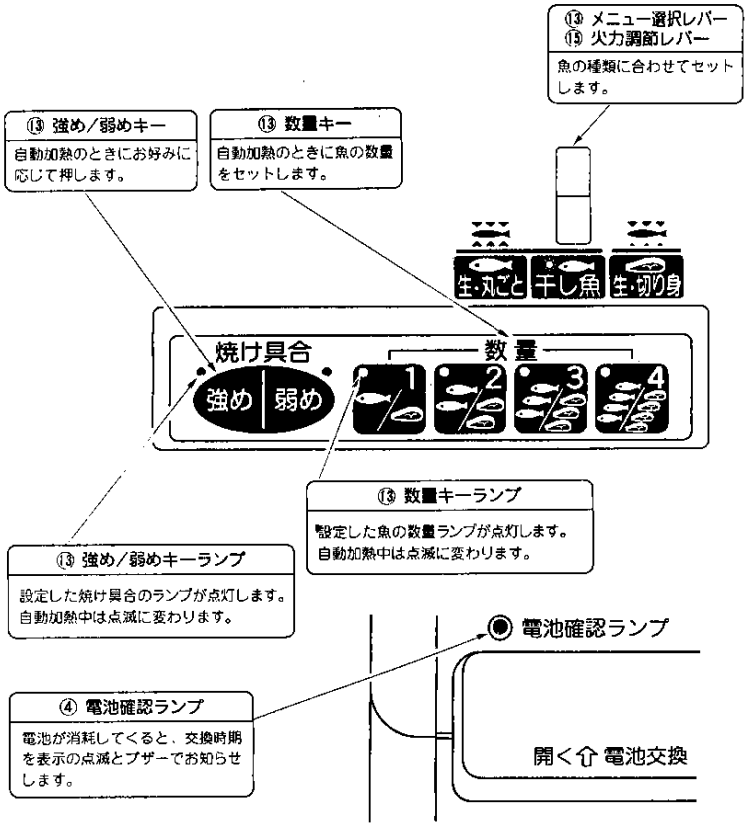
●イラストは、10-642型(チャオバーナー：左タイプ)です。
10-643型(チャオバーナー：右タイプ)はコンロのバーナーが逆になります。



各部のなまえ

操作部のなまえとはたらき

○内の数字は説明しているページを示しています。



こんな時にブザーが鳴ります

4種類のブザーがそれぞれの状態をお知らせします。

ブザーの種類	状態
ピッ	数量キー・強め/弱めキーを押したとき。
ピー	グリルの自動加熱が終了したとき。
ピピッ、ピピッ、ピピッ	乾電池が消耗しているときに、点火操作をしたとき。
ピー、ピー（連続）	乾電池が消耗し点火操作をしても点火しないとき。
	グリルのエラーが発生したとき。標準バーナーの天ぷら油過熱防止機能が働いたとき。

こんなときランプが点灯または点滅します

操作部

点灯状態	状態
消灯	おこのみ加熱/自動加熱の選択可能なとき。おこのみ加熱中。
点灯	数量キー・強め/弱めキーがセットされているとき。
点滅	自動加熱中。
	グリルのエラーが発生したとき（26ページ参照）。

電池確認ランプ

点灯状態	状態
消灯	正常動作しているとき。また、乾電池は消耗しているがチャオバーナーのみ使用できるとき。
	乾電池がかなり消耗して動作しないとき。
点滅	正常動作しているが、乾電池が消耗し、標準バーナー、グリル使用時にブザーが鳴るとき。
点灯	乾電池がかなり消耗し、チャオバーナーのみ使用できるとき、又は使用不可能なとき。

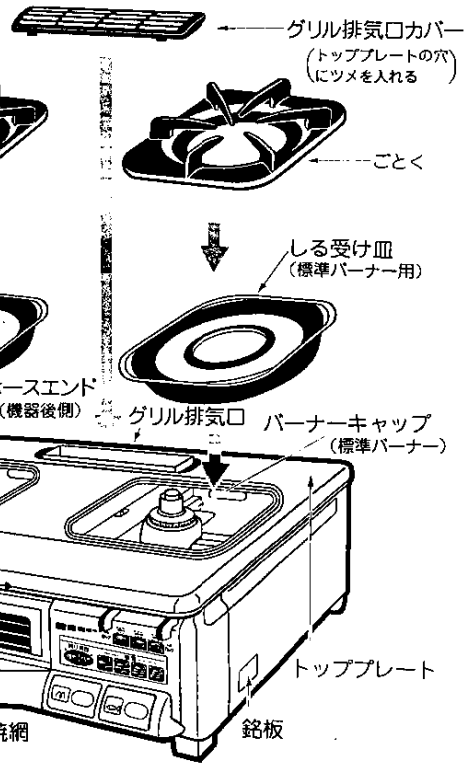
ランプが点滅を始めたら、乾電池を交換してください。

6ページの（乾電池の取り付けかた）を参照してください。

機器の組立て

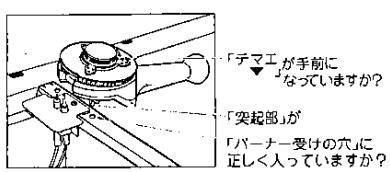
組立てかた

イラストは、10-642型(チャオバーナー：左タイプ)です。
10-643型(チャオバーナー：右タイプ)はコンロのバーナーが逆になります。
包装を取り除き組立てます。



バーナーの確認 (イラストはチャオバーナー)

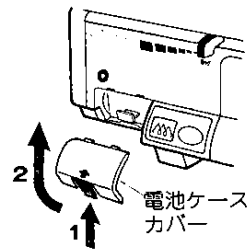
(後から見た図)



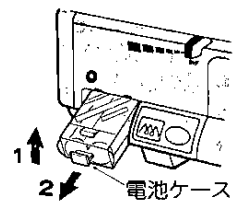
乾電池の取り付けかた

(電池ケースに貼り付けてある注意ラベルをよくお読みください。)

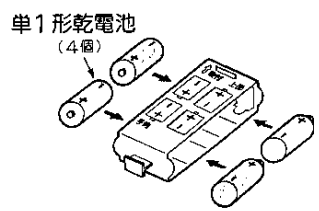
1.電池ケースカバーをはずす
(底部中央を指で押し上げ手前に引く)
点火/消火ボタンをすべて「止■」にしてください。



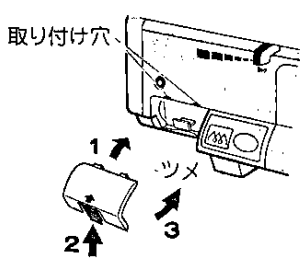
2.電池ケースを取り出す
(つまみを上に持ち上げ手前に引く)



3.乾電池を取り付ける
(電池ケースの表示どおりに)



4.電池ケースを奥までいっぱいに入れ電池ケースカバーを取り付ける。
(上部ツメを本体取り付け穴に入れ、底部中央を指で押し上げるようにして押し込む。)



必ずお守りください

使用ガスについて

銘板に表示のガスで使用してください。

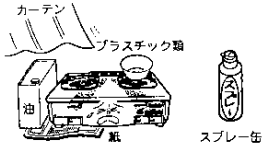
ガスの種類については、ガス供給業者へ確認してください。

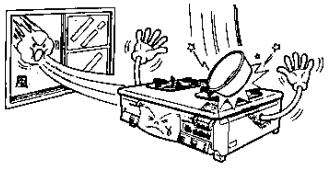
設置場所について

近くに燃えやすいものを置かない

- 安定した、落下物のないところ
- 水や熱のかからないところ
- 風の吹込まないところ
- 幼児の手の届かないところ
- 湯沸器の下には設置しないでください。
- 壁側にチャオバーナー側を設置しないでください。

（止むを得ず設置される場合は側面専用防熱板を必ず取り付けてください。）





周囲の防火措置について

設置場所の周辺に可燃物(木製の壁・たななど)がある場合（図1）

機器の側面および背面は木製のような可燃性の壁から15cm以上離した場所でお使いください。可燃性の壁にステンレス板などを取り付けてご使用になる場合も同様です。また機器の上方の天井、吊りとなど可燃性の部分との間は100cm以上離してください。防火構造の場合はその限りではありません。

上記の寸法がとれない場合は、図2、図3、図4のように必ず防熱板を取り付けてください。

なお、天井部(上方)については防熱板を取り付けても80cm以上必要です。

- 側面、背面が15cm以上離せない場合（図2）
  防熱板(コードNo 415-100-0-115側面用, 415-100-0-116背面用)
- 調理台・流し台の上面が可燃性で、機器のトッププレートとほぼ同じ高さの場合（図3）
  防熱板(コードNo15-100-0105)
- 調理台・流し台の側面が可燃性で、機器のトッププレートより高い場合（図4）
  防熱板(コードNo15-100-0085)
  当社指定以外の防熱板は使用しないでください。
- お買上げの販売店または大阪ガス支社・サービスショップでお求めください。（29ページ参照）

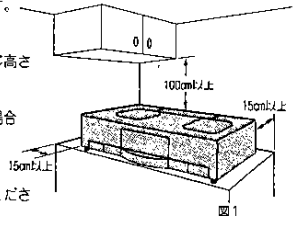


図1

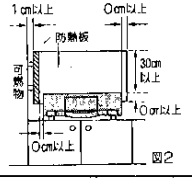


図2

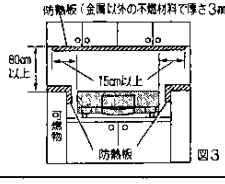


図3

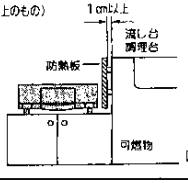


図4

ガスの接続について

ゴム管で接続する場合と、ガスコードで接続する場合があります。

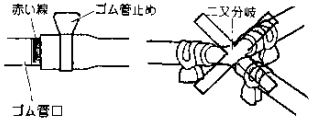
ゴム管接続の場合

ガス用ゴム管は検査合格品を

検査合格またはJISマークの入っているものを使用してください。ひび割れたり、弾力のなくなったものは交換してください。

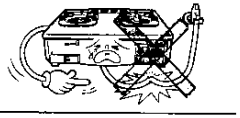
ガス用ゴム管を赤い線まで差し込む

- ガス用ゴム管を赤い線まで差し込み、ゴム管止めで確実に止めてください。つぎたしや、二又分岐はしないでください。
- ゴム管止めはお買上げの販売店または大阪ガス支社でお求めください。



ガス用ゴム管は短く

- 2m以下で、折れ、ねじれ、ひっぱりのないようまた、機器の下を通したり他の熱源などの高温部に触れたりしないように接続してください。

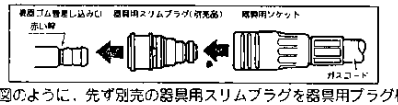


ガスコード接続の場合

（ガスコードは13A専用です。）

- ガスコード接続をする場合は、ガス栓側がコンセントになっていないと接続できません。従来のガス栓で使用する場合は、別売のガス栓用プラグが必要です。

1．ガス機器側の接続



上図のように、先ず別売の器具用スリムプラグを器具用プラグ梱包台紙の裏面に記載してある取扱説明に従って機器のゴム管差し込み口に取付け、次にガスコードの器具用ソケットを器具用スリムプラグに“カチッ”と音がするまで押し込みます。

※ガスコードは必ずガステーブル用をお使いください。

※ガスコードの長さは2m以下にしてください。

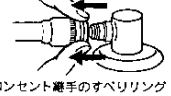
2．ガス栓側の接続

（ガス栓がガステーブル用であることを確認してください。）

❶ガス栓を開ける時は

コンセント継手を「カチッ」と音がするまで、確実に差し込んでください。コンセント継手を差し込むとガス栓が開きます。

❷ガス栓を閉める時は



コンセント継手のすべりリング（白色）を手前に引きます。コンセント継手がはずれると、ガス栓は閉まります。

別売部品について

（もよりの大阪ガス支社・サービスショップでお求めください。）

- ガス栓用プラグ　81-450
- 器具用スリムプラグ　81-359
- ガステーブル用ガスコード
  （右表参照）

ガスコードの品番		
長さ ＼ タイプ	S型	L型
0.7m	80-480	80-580
1.0m	80-481	80-581
2.0m	80-482	80-582

必ずお守りください

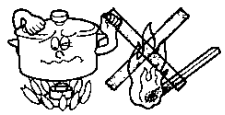
温度センサーについて

揚げもの調理は温度センサー付きで

- 揚げもの調理は温度センサー付きの強火力バーナーでお使いください。カー、非の強火力バーナーでも自動消火します。
- 温度センサーの付いていないチャオバーナーは、過熱になっても自動消火しませんのでご注意ください。

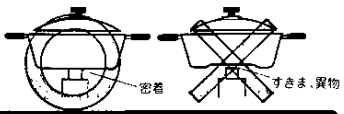
マッチなどで点火して使用しない

- 点火・消火ボタンを押しても「パチパチ」音がしないときは、乾電池が消耗しています。
- 必ず新しい乾電池と交換してください。それでも直らないときは、お買上げの販売店、または大阪ガス支社に連絡してください。



鍋底と温度センサーを密着させて

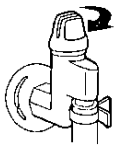
密着していないと温度センサーが正しく働かず、調理がうまくできなかったり、安全装置が正しく作動しなかったりします。



異常時の処置

ガス漏れに気づいたときは

1 ガス栓を閉める

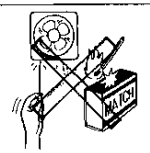


2 窓や戸を全部開ける

3 お買上げの販売店かもよりの大阪ガスへ…

ガス漏れしたときは火をつけない

換気扇、照明器具の「入・切」やマッチ、ライターの使用は、絶対にしないでください。爆発のおそれがあります。



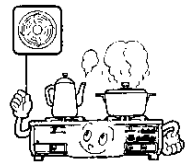
異常燃焼、臭気、異常音がしたとき、あるいは緊急の場合は

使用を中止し、ガス栓を閉め25～27ページの「故障かな？」をご確認のうえ、なお異常があるときはお買上げの販売店かもよりの大阪ガスへご連絡ください。

換気について

十分に換気を

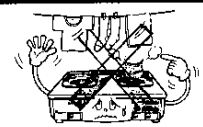
機器使用中は、換気扇を回すか窓を開けるなどして換気してください。



使用上のご注意

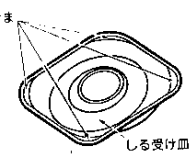
調理以外には使用しない

故障や火災の原因になります。

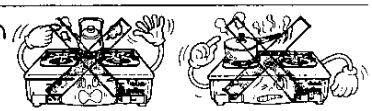


付属品以外の補助具は使用しない

- こんろの上での餅焼き、鉄板焼き等はしないでください。トッププレートのフッ素樹脂加工がはがれるおそれがあります。
- しる受け皿のすきまは燃焼に必要な空気を取り入れるためのものです。アルミ製しる受けプレートマット等は使用しないでください。
- 市販の中華調理補助ごとくは不完全燃焼のおそれがあるので使用しないでください。また、温度センサーが鍋底に密着せず安全装置が正しく作動しなかったりします。

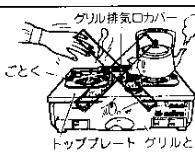


●グリル排気口カバーをおおわない
●鍋のとって方向に注意
（やけどや変形の原因）



使用中、使用直後はやけどに注意

トッププレート、ごとく、グリル排気口カバー、グリルとびらは熱くなっていますので、機器の上にものを置いたりふれたりしないでください。鍋底を取り出すさい、グリルとびらに手を触れないよう注意してください。

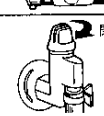


火をつけたまま使用場所を離れない

特に揚げものをしているときや、グリル使用中はご注意ください。

点火・燃焼・使用後の消火の確認を

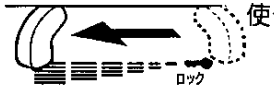
お出かけやおやすみなど、コンロを使用しないときにはガス栓を閉める



使いかた

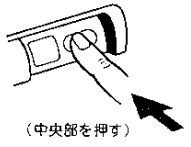
点火・消火のしかた(こんろ)

ロック解除



使うまえに解除

1 点火

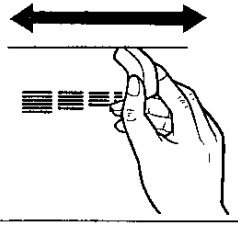


奥まで押し「開▲」に

(安全のため半押しでは点火しません)

- コンロとグリルが同時に放電します。
- ウインクサインが「赤」になります。
- バーナーへ点火したことを確かめ数秒間押してください

2 火力調節

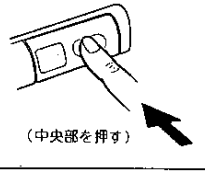


炎を見ながらゆっくりと

強火……左側
弱火……右側

- 使用中シャーと燃焼音がすることがありますが異常ではありません。

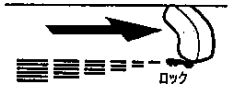
3 消火



奥まで押し「止■」に

- ウインクサインが「青」になります。
- 使用後は必ずガス栓を閉める。
- 消火時ポンと音がすることがありますが異常ではありません。

ロック



使用後はロック

- ロックに合わすと、点火/消火ボタンを押しても点火しません。
(チャイルドロック)

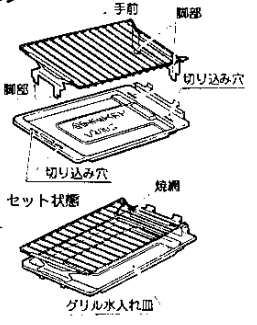
グリルを使うとき

から焼きを　初めてお使いのときは、グリル庫内の油を焼ききるためグリル水入れ皿に水を入れ約15分間、から焼きをおこなってください。(煙が出ますが異常ではありません。)

焼網にはオイルコート処理が施してありますので、絶対から焼き時にはグリル庫内に入れないでください

- グリルは両面焼きオートグリルです(おこのみ加熱(手動調理)も可能です。)

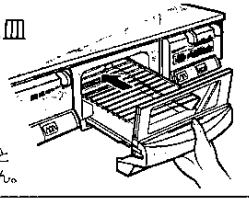
1 水を入れる(コップ1杯程度) グリル水入れ皿の切り込み穴にグリル焼網の脚部を入れてください。



水を入れないで使いますと、自動加熱がうまく働きません。

- 水を入れないで使いますと、床面の過熱や魚などから出た脂に引火することがあります。また、トッププレートが高温になりフッ素樹脂加工をいためることがあります。
- 水入れ皿に水以外のものを入れて調理すると、器具の焼痛や火災のおそれがありますので絶対に水以外のものを入れて使用しないでください。
- 脂汚れがたまったままご使用になると発火するおそれがあります。グリルは使用後毎にお手入れしてください。

2 グリル水入れ皿を入れる

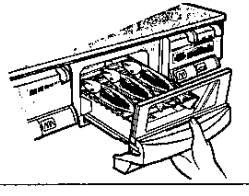


- グリルとびらに隙間があると自動加熱がうまく働きません。

- 焼網には必ず油を塗ってください。

奥まで押してきちんと閉める

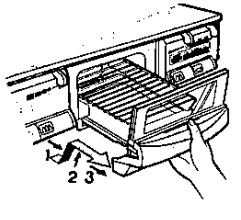
3 焼き上がったとき



ゆっくりと引き出す

グリルとびらが熱くなっていますので手を触れないように注意してください。

- グリル水入れ皿
取り出し
取り付け



取り出し

1. とまる所まで引く。
2. 少し持ち上げる。
3. そのまま引き出す。

水がこぼれないように注意してください。

取り付け

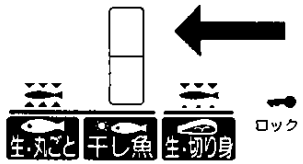
取り出しと逆の方法で取り付けてください。

使いかた（自動加熱）

点火・消火のしかた

自動加熱で焼き上げる場合は予熱をしないでください。
ただし、連続で2～3回焼く場合には、熱いまま続けて焼けます。
魚は焼網の上に正しく置いてください。（19ページを参照してください。）
自動加熱中は、絶対にグリルとびらを開けないでください。
調理中はグリルのガラス部分が熱くなっていますので、絶対に触らないでください。
「オートグリル料理手帳」も合わせてご覧ください。

ロック解除

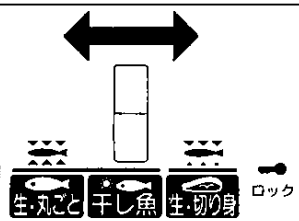


使うまえに解除

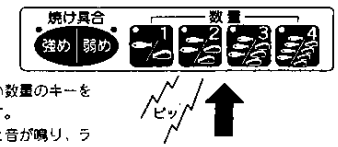
●ロックの位置のままでは点火/消火ボタンは押せません

1 メニュー選択

●メニュー選択レバーを焼きたい魚に合わせる
●カチッと音がする位置で確実に止めてください。



2 数量キーを押す



焼きたい数量のキーを押します。
「ピッ」と音が鳴り、ランプが点灯します。

取り消し

●もう一度数量キーを押すと「ピッ」と鳴り、「数量キーランプ」が消え解除されます。

強め/弱めキー

●お好みに応じて「強め/弱め」を押し、焼け具合を調整してください。
●もう一度強め/弱めキーを押すと「ピッ」と鳴り「強め/弱めキーランプ」が消え解除されます。

3 点火

（中央部を押す）

奥まで押し「開▲」に

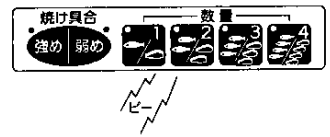
（安全のため半押しでは点火しません）

●コンロとグリルが同時に放電します。
●ウインクサインが「赤」になります。
●バーナーへ点火したことを確かめ数秒間押してください。
●選択した数量キーランプ（強め/弱めキーを押した場合は強め/弱めキーランプも）が点滅します。

●点火操作は点火/消火ボタンの中央部を奥まで押し込み、そのまま数秒間押し続けて、最後にひと押ししてください。

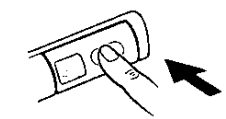
4 調理終了

自動的に消火



●設定していた数量キーランプが（強め/弱めキーを押した場合は強め/弱めキーランプも）点灯になります。
●点火/消火ボタンは「開▲」の状態のままとなります。

5 使用後

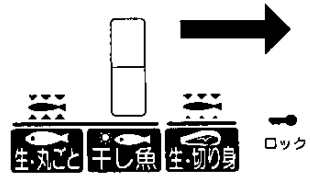


（中央部を押す）

奥まで押し「止▼」に

●調理終了時には点火/消火ボタンが「開▲」状態になっていますので、押して元に戻してください。
●ウインクサインが「青」になります。
●キーランプが消えます。
●使用後は必ずガス栓を閉める

ロック



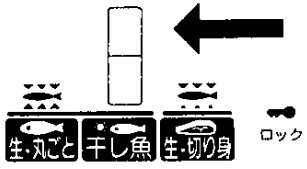
使用後はロック

●ロックに合わすと、点火/消火ボタンを押しても点火しません。
（チャイルドロック）

使いかた（おこのみ加熱）

点火・消火のしかた

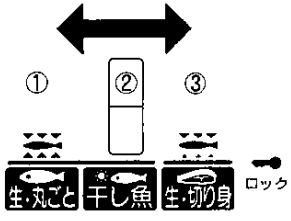
ロック
解除



使うまえに解除

- ロックの位置のままでは点火／消火ボタンは押せません
- おこのみ加熱では、数量キー・強め／弱めキーは押さないでください。

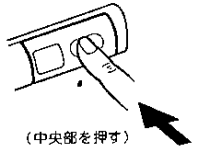
1 火力選択



- 火力調節レバーを焼きたい魚に合わせる。
- カチッと音がする位置で確実に止めてください。

①上火……強火
　下火……強火
②上火……強火
　下火……強火
③上火……強火
　下火……弱火

2 点火



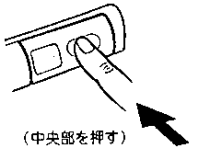
奥まで押し「開▲」に

（安全のため半押しでは点火しません）

- コンロとグリルが同時に放電します。
- ウインクサインが「赤」になります。
- バーナーへ点火したことを確かめ数秒間押してください。

- 点火操作は点火／消火ボタンの中央部を奥まで押し込み、そのまま数秒間押し続けて、最後にひと押ししてください。

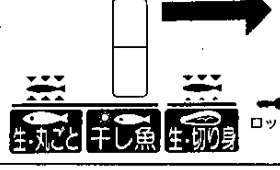
3 消火



奥まで押し「止■」に

- ウインクサインが「青」になります。
- 使用後は必ずガス栓を閉める。
- 消火時ポンと音がすることがありますが異常ではありません。

ロック



使用後はロック

- ロックに合わすと、点火／消火ボタンを押しても点火しません。
（チャイルドロック）

上手な使いかた

温度センサー付きコンロの使いかた（標準バーナー）

天ぷら油過熱防止機能を正しく働かせるために

揚げもの調理時のご注意

- 揚げもの調理をするときは、必ず温度センサー（天ぷら油過熱防止機能）の付いている標準バーナーを使用してください。
温度センサーの付いている標準バーナーには、トッププレートと操作部の近くに「揚げもの用」と表示してあります。
- 揚げもの調理中にその場を離れるときは、必ず消火してください。
温度センサーが付いていても、火を付けたまま放置しますと油の温度は揚げものに適さない高い温度にまで上がります。
- 天ぷら、フライなどの揚げもの調理をするときは、必ず200ml以上の油を使用してください。少量の場合は機能が正しく働かないことがあります。

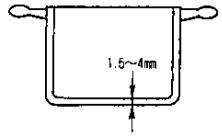
正しい鍋ののせかた、選びかた

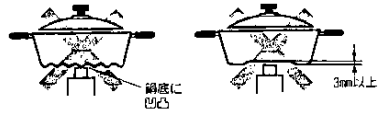
【温度センサーの頭部を鍋底に密着させることが大切】

- 温度センサーの頭部と鍋底との間に異物を入れたり、すきまが生じないように正しくのせる。
（市販の中華鍋用補助ごとくは、すきまが生じるので使用しないでください。
専用のものを別売部品として用意しています。（29ページ参照））

- 底の平らな、熱の伝わりやすい金属製の鍋、フライパンが適しています。

※打ち出し鍋、土鍋、耐熱性ガラス鍋、底の凹凸がある鍋は使用しないでください。





- 鍋の重さは軽すぎないようにする。
（鍋の重さは調理物の重さを含んで、300g 以上の重さが必要です。
軽すぎると密着しないおそれがあります。）

※必ず温度センサーの中心と鍋の中心を合わす。

※片手鍋は不安定になりやすいので注意してください。

- 鍋や、やかんの底の水分や煮汁は、そのつどふき取り温度センサー部はいつも清潔にしてください。

上手な使いかた

適する鍋・適さない鍋

機器を上手に使用するために、鍋底が温度センサーに密着していることが大切です。
- ●適する鍋　：底が平らな、熱の伝わりやすい金属製のもの。
- ●適さない鍋：底が凸凹したり、土鍋、耐熱性ガラス鍋などの金属製でないもの。

鍋　の　種　類	揚げもの・炒めもの（天ぷら油過熱防止機能）
鉄・アルミ鍋	○
厚さの薄いステンレス鍋・ホーロー鍋	△
底の丸い鍋 （安定の悪い鍋は使用しない）	△
耐熱性ガラス鍋・土鍋	×

適する……○

調理のでき具合に注意しながら使用する……△

適さない……×

調理中に自動消火したり、少量の油で、「天ぷら油過熱防止機能」が正しく働かないことがあります。

上手に調理するためのコツ

- ●途中で消火したときは、点火／消火ボタンを押して、一度「止■」にして、温度センサーが冷えるまでしばらく待ってから再度点火してください。
- ●フライパンなどで炒めものをするときは、内・外の水分をふき取り、適度に予熱してから調理してください。水分が付いていると、途中で消火することがあります。
- ●フッ素樹脂加工のフライパンも、少し油をひいてお使いください。

コンロ

鍋についた水気をふき取る

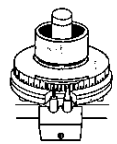
鍋はコンロにかけるまえに水気をふき取ってください。

鍋に合った火力で

炎の先端が鍋底に当たる程度に火力を調節してください。

揚げものは必ず標準バーナーで

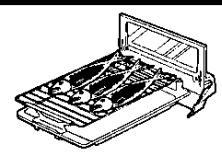
「天ぷら油過熱防止機能」が働きます。



グリル

魚は焼網の上に正しく

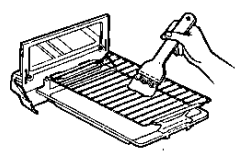
「19ページを参照ください。」



●冷凍した魚は完全に解凍してから焼いてください。

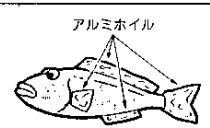
自動加熱は予熱不要です

ただし、連続で2～3回焼く場合には熱いまま続けて焼けます。
焼網には必ず油を塗ってください。

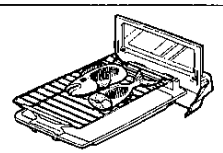


こげやすい部分はアルミホイルで

アルミホイルで覆うか、厚めの塩を振りかけてください。



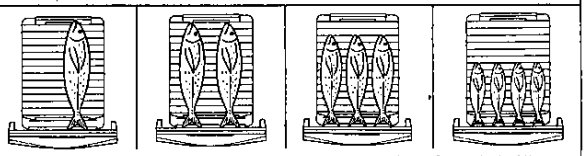
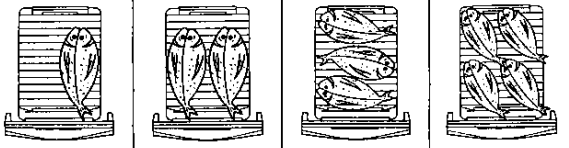
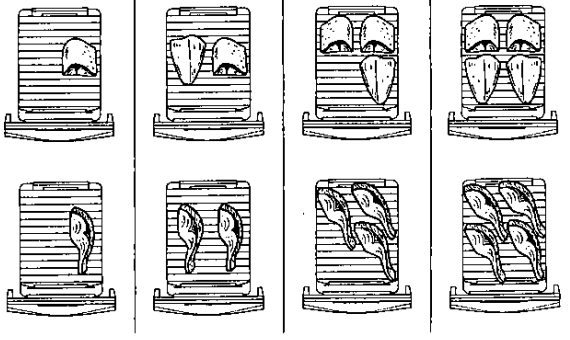
焼物は焼網の大きさに合わせて



上手な使いかた

魚の置き方

自動加熱を上手に使っていただくためには、魚を正しく置くことが大切です。

魚の種類	魚の置き方
丸ごと焼く場合 （例：アジの丸ごと）	 ●尾の根元を焼網の一番手前に合わせてください。(尾を焼網内に入れると焦げ落ちることがあります。) ●2尾以上まとめて焼くときは、魚と魚、焼網の左右両端と魚の間隔が等間隔になるように置いてください。 ●1尾のときは焼網の中央よりやや右よりに置いてください。
開き （例：アジの開き）	 ●1尾、2尾のときは尾の根元を焼網の一番手前に合わせてください。 ●2尾のときは、魚と魚、焼網の左右両端と魚の間隔が等間隔になるように置いてください。 ●1尾のときは焼網の中央より右寄りに置いてください。
切り身 （例：サバの切り身） （サケの切り身）	 ●皮が上になるように置いてください。 ●身の厚みに差がある魚（さばなど）は厚い方が中央になるように置いてください。 ●1切れの場合は中央より右寄りに置いてください。 ●2切れ以上を焼くときは、大きな切り身を奥のほうへ置くようにします。

自動加熱できるメニュー

●強め・弱めの設定が必要ない魚についてはお好みにより、強め・弱めキーで焼け具合を調節できます。

メニュー選択レバー	魚の種類	強め・弱めキー	数　量	ポイント	大きさ(g)/尾(切)
生・丸ごと	サンマ	弱め	1～3尾	半分に切る 数量は切るまえの数。	100～230g
	アジ		1～4尾		
	タイ	強め	1～2尾	尾やひれには 化粧塩やアルミ箔を	150～200g
	アユ	弱め	1～4尾		70～100g
	イサキ		1～3尾		100～200g
	カマス	弱め	1～3尾	半分に切る 数量は切るまえの数。	
干し魚	サンマ開き		1～2尾	大きいものは半分に切る 数量は切るまえの数。	70～150g
	アジ開き		1～4尾		
	カレイ一夜干し		1～3尾		
	カマス開き		1～2尾	大きいものは半分に切る 数量は切るまえの数。	
	メザシ	弱め	1～10尾	4尾以上は 数量4に	20g前後
	シシャモ	弱め	1～10尾	4尾以上は 数量4に	
	アジみりん(ソフト)	弱め	1～4尾		50～100g
生・切り身	サケ		1～4切		80～100g 60g～80gは 弱め 100g～150gは 強め
	サワラ		1～4切		
	サワラみそ漬	弱め	1～4切		
	タイ		1～4切		
	カレイ		1～4切		
	サバ・塩サバ		1～4切		
	ブリ		1～4切		
	ブリ漬け焼	弱め	1～4切		
	マナカツオ		1～4切		
	マナカツオみそ漬	弱め	1～4切		
	マナカツオ漬け焼	弱め	1～4切		

●上表の大きさからはずれるものは、必ず(おこのみ加熱)でお使いください。
●魚の種類によっては、(自動加熱)でうまく焼けないものもあります。
上表以外の魚は(おこのみ加熱)でお使いください。

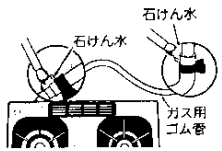
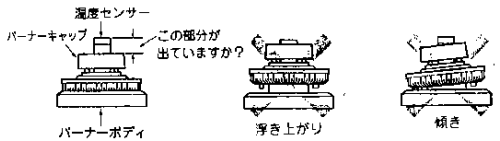
(例) 生・丸ごと ── イワシ・生カレイ・サバ等
干し魚 ── ホッケ開き・アマダイ開き等
生・切り身 ── タチウオ

種類の違う魚（例：アジの丸ごと・サバの切り身など）は同時に焼かないでください。

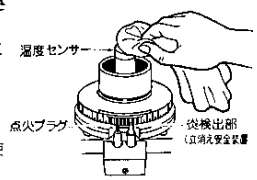
点検・手入れ

- 快適で安全にお使いいただくために、日常の点検・手入れは必ず行ってください。
- 点検・手入れのまえには必ずガス栓を閉めて、機器が冷えてから行ってください。
- 点検で異常を見つけたときは、お買上げの販売店または、大阪ガス支社に連絡してください。

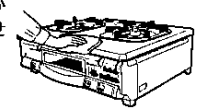
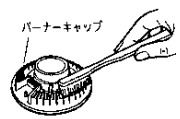
点　検

点検するところ	点検のしかた
ゴム管は？	●ホースエンド、ガス栓の赤い線まで差し込まれていますか？ ●ゴム管止めでしっかり固定されていますか？ ●ガスが漏れていませんか？ 接続部、ゴム管に石けん水をぬってガス漏れを調べてください。 ガスが漏れているとあわが立ちます。 
機器のまわりは？	近くに紙、プラスチック、油など燃えやすい物が置かれていませんか？
部品の取り付けは？	トッププレート・バーナーボディ・バーナーキャップ・しる受け皿・グリルケース・ごとく・グリル排気口カバーは正しく取り付けられていますか？ 
コンロは？	バーナー炎口は目づまりしていませんか？
グリルは？	グリル水入れ皿に脂がたまっていませんか？

手 入 れ

手入れをするところ	手入れのしかた
温度センサー 点火プラグ 炎検出部	ときどき乾いた布でふき取ってください。 汚れのひどいときは、やわらかい布を水に浸し固くしぼってふき取ってください。 （鍋や、やかんの底を清潔にしてご使用いただきますと汚れも少なくなります。） ミガキ粉や金属タワシなどの固いものは使用しないでください。 

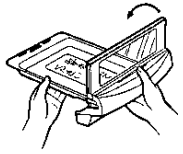
手 入 れ

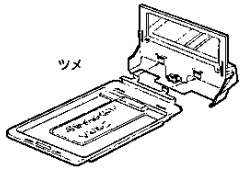
手入れするところ	手入れのしかた
機器表面・操作部	そのつど乾いた布でよくふいてください。 汚れのひどいときは、台所用中性洗剤を含ませた布でふき取ってください。 このあと、乾いた布で水気をふき取ってください。
トッププレート	毎回スポンジタワシや布などのやわらかいもので、台所用中性洗剤や水を含ませて、ふき取ってください。  ●汚れのたびに必ず手入れをしてください。放置しますと、汚れが取れにくくなり、シミが残ることがあります。 ●汚れが簡単に落ちない場合は、もう一度台所用中性洗剤や水で汚れた部分を湿らせ、しばらくしてスポンジタワシで汚れた部分を軽くこすって落としてください。 強くこすると表面のフッ素樹脂加工がはがれることがありますが、その場合でも下地はステンレスですのでそのままお使いになれます。 ●トッププレートの手入れには、金属タワシ、ナイロンタワシ、ミガキ粉などの固いものは表面を傷つけますので使用しないでください。 ●中性洗剤以外の洗剤をお使いになりますと、フッ素樹脂加工が変色したり、シミになることがあります。
コンロバーナー	汚れはときどきスポンジなどのやわらかいもので洗い、目づまりは歯ブラシなどで掃除し、水洗いして乾いた布で水気をふき取ってください。 （バーナーキャップは強くこすったり当てたりしない。変色や傷のおそれがあります。） 
焼　網	毎回スポンジや布等のやわらかいもので洗ってください。 強くこすると表面の処理被膜がとれることがあります。 金属タワシ、ナイロンタワシ、ミガキ粉、ナイフ等の固いものや、台所用中性洗剤以外の洗剤は表面のオイルコート処理を傷つけますのでご使用にならないでください。
グリル水入れ皿	毎回、スポンジタワシに台所用中性洗剤を含ませ、汚れを落してください。

点検・手入れ

手 入 れ

手入れするところ	手入れのしかた
グリルとびら	毎回スポンジタワシや布などのやわらかいもので、台所用中性洗剤や水を含ませて、ふき取ってください。 ●ミガキ粉・金属タワシは使用しないでください。 特にガラスは傷が付くと割れやすくなります。 ●グリルとびらはグリル水入れ皿より取りはずして手入れができます。
グリルとびらの取りはずし グリルとびらの取り付け	▶取りはずし グリル水入れ皿を支え、ガラスの下を指で押えながら、とびらを内側にたおすようにすると外れる。 ▶取り付け グリル水入れ皿のツメ(2ヵ所)を、とびらの裏面の長穴に差し込み、とびらの下部を回転させるようにグリル水入れ皿に、〝カチッ〟と音がするまで押し込む。
グリルケース	グリルケースを引き出すときは、手前を少し持ちあげてから引き出してください。 セットするときはそのまま奥まで入れてください。 ときどき中性洗剤をつけたスポンジなどで汚れを落としてください。 使用するときには必ずセットして、お使いください。
グリル排気口カバー ごとく・しる受け皿	スポンジタワシに台所用中性洗剤を含ませ、汚れを落してください。 そのつど濡いうちに手入れをすると汚れは簡単に落ちます。 ホーロー仕上げのものは、固い物にあてると傷が付く場合があります。(グリル排気口カバー、ごとく、しる受け皿)



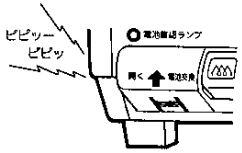


長期間使用しない場合

1．各部の汚れを取り除いてください。
2．乾電池を取りはずしてください。
3．ほこりなどの異物が入らないようにビニールをかけてください。
4．お買上げになったときの箱に入れてください。
5．湿気やほこりの少ないところに保管してください。

乾電池について

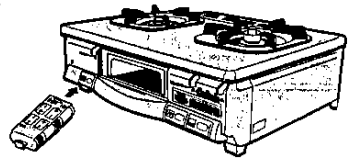
●乾電池は単一形が4個必要
●電池ケースは機器前面の左下端
●交換の目安は約1年
(使用頻度により異なります。)



点火操作をしたとき、機器前面の左端の電池確認ランプが点滅を始め、点火操作時にブザー(ピピッ……)が鳴ったら新しいものと交換

4個全てとりかえて、新しいものと古いものを混ぜないで

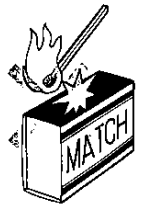
アルカリ乾電池とマンガン乾電池など混ぜないで



●交換を忘れているとブザー(ピー)が鳴り続け点火しなくなる

✕絶対ダメ

マッチなどで点火して使用しないで



危険!!

●使用済乾電池は分解したり、加熱したり、火の中に投げ込んだりしない。
●万一、乾電池から漏れた電解液が皮膚に付着したときは、すぐに水で洗い流す。また、機器に付いた電解液は十分にふき取る。

故障かな？

次のことを調べてください

使用中に普段と違った状態になったときや、不具合が生じたときは下記の点検を行い、それでも直らないときは、ただちに使用を中止してお買上げの販売店または、大阪ガス支社に連絡してください。

こんなとき	ここを調べて
点火/消火ボタンが動かない	●火力調節レバー・メニュー選択レバーがロック位置になっていませんか？
点火しない 点火しにくい	●ガス栓が全開になっていますか？ ●バーナーのセットが正確にされていますか？ ●バーナー炎口が目づまりしたり、水滴が付いていませんか？ ●点火プラグが汚れていませんか？ ●乾電池が消耗(標準コンロ使用中に電池確認ランプが点灯)していませんか？ ●乾電池が正しく取り付けられていますか？ ●乾電池がはずれていませんか？
点火/消火ボタンから手をはなすと消火する	●乾電池が消耗(標準コンロ使用中に電池確認ランプが点灯)していませんか？ ●バーナーのセットが正確にされていますか？ ●バーナー炎口が目づまりしたり、水滴が付いていませんか？ ●点火確認後、点火/消火ボタンを数秒間押し続けていますか？ ●点火/消火ボタンを奥まで押していますか？
炎が不安定 異常な音をたてて燃える	●バーナーのセットが正確にされていますか？ ●バーナー炎口が目づまりしたり、水滴が付いていませんか？ ●風の影響をうけていませんか？
使用中に消火した 消火しやすい	●鍋、やかんの形状や材質が適正ですか？(標準バーナーのみ) ●温度センサーと鍋底は密着していますか？(標準バーナーのみ) ●バーナーのセットが正確にされていますか？ ●風の影響をうけていませんか？ ●煮こぼれしていませんか？
ガスのにおいがする	●ゴム管の接続が不完全だったり、ひび割れ、穴あきはありませんか？
点火操作をしても放電(パチパチ音が)しない	●乾電池が消耗していませんか？ ●乾電池が正しく取り付けられていますか？ ●乾電池がはずれていませんか？

ランプが点滅して消火したとき

●使用中に下記の不具合が生じたときは、自動的に消火しランプの点滅とブザー(ピー、ピー……連続)でエラーをお知らせします。
●点火/消火ボタンを「止■」にしてください。ランプは消え、ブザーは止まります。
●下記を参考に処置していただきそれでも直らないときは、ただちに使用を中止してお買上げの販売店または、大阪ガス支社に連絡してください。

エラー表示の原因と処置(○印はランプの点滅)

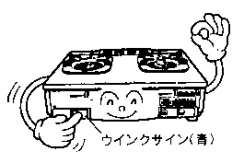
エラー表示						処置方法	原因
電池確認ランプ点滅または、点灯						新しい乾電池と交換してください。	乾電池が消耗しているためで故障ではありません。
キーランプ		数量キーランプ					
強	弱	1	2	3	4		
○	○	○	○	○	○	グリルの点火/消火ボタンを押して消火状態にし、もう一度、点火/消火ボタンを押して点火してください。	自動加熱中にグリルとびらを開けたり、メニュー選択レバーを動かさないでください。
○			○	○		グリルの点火/消火ボタンを押して消火状態にし、もう一度、点火/消火ボタンを押して点火してください。 (グリルは15分連続してお使いになりますと自動消火します。)	グリル安全タイマーが働いたために故障ではありません。
○		○			○	お買上げの販売店へ連絡してください。	温度センサー(グリル)の故障です。
○		○		○		お買上げの販売店へ連絡してください。	グリル器具栓の故障です。
○				○	○	消火状態にし、もう一度、点火/消火ボタンを押して点火してください。	グリルバーナーの着火ミスです。
○		○	○			ガス栓が全開になっていることを確認後、消火状態にし、もう一度点火/消火ボタンを押して点火してください。	グリルバーナーの失火です。
○			○		○	お買上げの販売店へ連絡してください。	立消え安全装置回路の故障です。

風や煮こぼれて消火したとき

消火したとき

●消火に気がついたときは、すぐに点火/消火ボタンを奥まで押して「止■」にしてください。

立消え安全装置が働いて自動的にガスは止まりますが、完全に止まるまで少し時間がかかります。



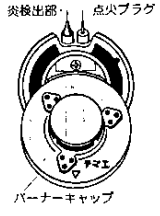
故障かな？

風や煮こぼれて消火したとき

再使用のとき

1．周囲に生ガスがなくなるまで待つ。
2．点火をする。

使用上の注意

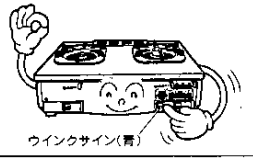


- 立消え安全装置の炎検出部やバーナーキャップに水滴や煮こぼれが付くと、点火しにくくなったり、消火することがあります。
  鍋底の水気はふき取ってから、ごとくの上にのせてください。
- 炎検出部や温度センサーに固い物をぶつけないで
  炎検出部や点火プラグ取付位置が変ると点火しにくくなります。

調理中、エラーブザー（ピー、ピー……）が鳴って消火したとき（標準バーナー）

消火したとき

- 消火に気がついたときは、点火/消火ボタンを奥まで押して「止■」にしてください。
  天ぷら油過熱防止機能が働いて自動消火したものです。

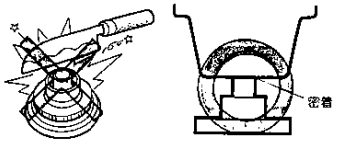


再使用のとき

- 温度センサーが冷えるまで、しばらく（約1分）待って、点火/消火ボタンを押して点火する。

使用上の注意

- 温度センサー部に、強いショックを加えたり、傷つけたりしないでください。
  故障の原因になります。
- 鍋底と温度センサーが密着しているか、確認してください。

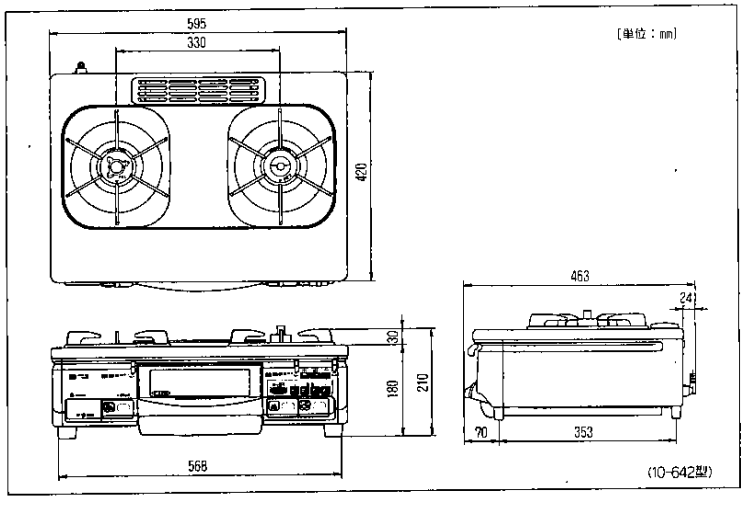


仕様と外形寸法図

仕様

品番		10-642		10-643	
形式名		GC-R361AL		GC-R361AR	
使用ガス 使用ガスグループ		LP(kg/h)	13A(kcal/h)	LP(kg/h)	13A(kcal/h)
1時間当たりのガス消費量	個々のガス消費量 標準バーナー	0.215	2,600	0.215	2,600
	チャオバーナー	0.260	4,000	0.260	4,000
	グリル	0.180	2,000	0.180	2,000
	全ガス消費量	0.650	8,200	0.650	8,200
品名（種類）		ガステーブル（グリル付二口コンロ）			
点火方式		連続スパーク点火式			
外形寸法		高さ 210mm（トッププレートまで 180mm）×幅 595mm×奥行 463mm			
重量（本体）		14kg			
ガス接続		φ9.5mm ガス用ゴム管			
付属品		単一形乾電池（4個） 品番（R20P）			
安全装置		立消え安全装置・過熱防止装置（グリル）・グリル安全タイマー 天ぷら油過熱防止機能（標準バーナー）			

外形寸法図



アフターサービス

サービスのお申し込み

●25～27ページの「故障かな？」の項を見て、もう一度ご確認ください。
●確認のうえ、それでも不具合な場合あるいはご不明な場合は、ご自分で修理なさらないでお買上げの店またはもよりの大阪ガスサービスショップ、もしくは大阪ガス支社にご連絡ください。
(1)品名……ガステーブル　　(3)現象……(できるだけ詳しく)
(2)品番……左側面に貼付してあります。　　(4)道順……(できるだけ詳しく)

転居される場合

(例)

(N)10-642(U)	(N)10-643(U)
大阪ガス株式会社 08	大阪ガス株式会社 07

●ガスの種類が異なる地域へ転居される場合は、部品の交換や調整が必要です。転居先のガスの種類を確認のうえ、大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス支社にご相談ください。この場合、調整・改造に要する費用は保証期間内でも有料となります。
ただし、ガスの種類によっては調整できない場合があります。

保証と補修について

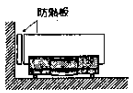
この機器には保証書がついています。
●保証期間中は……保証書に記載のように機器の故障について修理いたします。詳しくは保証書をご覧ください。
保証書を紛失されますと、無料修理期間中であっても修理費をいただくことがありますので、この取扱説明書とともに大切に保管してください。
●保証期間経過後は……お買上げの店もしくはもよりの大阪ガス支社にご相談ください。
補修用性能部品を調達したうえ修理によって機能が維持できるときは、お客様のご要望により有料修理いたします。

補修用性能部品の最低保有期間は、製造打切後6年間です。変形、変質してしまった消耗部品（バーナーキャップ、しる受け皿、焼網）などは、使用し続けずとりかえましょう。
補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。
この機器は家庭用製品です。家庭用としてご使用ください。

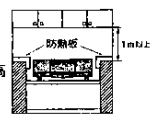
別売部品のご紹介

つぎの様な別売部品を用意しています。
もよりの大阪ガス支社・サービスショップ、でお求めください。

●防熱板
（コードNo415-100-0-115側面用）
（コードNo415-100-0-116背面用）
設置場所で、可燃性の壁（ステンレス板等を張りつけた可燃性の壁も含む）から15cm以上離して設置できない場合、必ず図のように取り付けて使用してください。

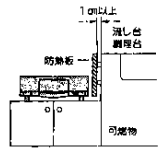


●流し台、調理台専用防熱板
（コードNo15-100-0105）
調理台・流し台の上面が可燃性で、機器のトッププレートとほぼ同じ高さの場合。



●中華鍋用補助ごとく
（コードNo15-100-0059）
中華鍋を用いて料理されるとき、お使いください。
鍋底と温度センサーが密着していることを確認してお使いください。

●防熱板
（コードNo15-100-0085）
調理台・流し台の側面が可燃性で機器のトッププレートより高い場合。



メモ